

報道関係者各位
プレスリリース

2026年1月5日
楽彩株式会社

【2026新春・第1弾】銘酒“八海山”の酒粕に酔いしれる

『八海山酒粕のまろやか野菜鍋』

RAKUSAI 2026年1月5日(月)新商品発売

楽彩株式会社（本社：東京都足立区、代表取締役社長：大崎善保）は、2026年最初の新商品として、新潟の銘酒「八海山」の酒粕を贅沢に使用した『八海山酒粕のまろやか野菜鍋』を、2026年1月5日（月）より発売いたします。

新年を迎える、冷え込みが一段と厳しくなるこの時期、日本中から愛される銘酒「八海山」の芳醇な香りと、野菜の旨みが溶け合う至福の一杯をご用意しました。酒粕特有のコク深い味わいと、RAKUSAIこだわりの鮮度抜群な野菜が織りなす“まろやかさ”は、1年の始まりを健やかに、そして豊かに彩ります。

銘酒「八海山」の芳醇な酒粕が、野菜の旨みを包み込む



◆八海山酒粕のまろやか野菜鍋 (2人前 調理時間 10分)

～きのこの旨味、とろける酒粕、やさしい味噌の味～



【商品説明】

銘酒「八海山」の芳醇な酒粕が、野菜の旨みを包み込む、まろやかでコク深い酒粕鍋。白菜・長ねぎ・人参などの冬野菜に、3種のきのこの風味が重なり、素材の味わいが一体となったやさしい味わいに仕上げました。ほんのり香る味噌の風味が食欲をそそる、寒い季節にぴったりの、体の芯からあたたまる一品です。



◆銘酒 八海山の酒粕を使用

新潟県南魚沼市の靈峰・八海山の麓で育まれる銘酒「八海山」は、「雷電様の清水」と称される清冽な伏流水を使い、選び抜かれた米と人の手による丁寧な酒造りを続けています。「食事を引き立てる、飲み飽きない酒」を目指すその哲学は、今回使用する酒粕にも息づいており、料理に深いコクと気品ある香りを与えています。

■楽彩株式会社について

RAKU=楽（ラク・たのしい）、SAI=彩（食卓を彩る）「おいしくてカラダに良いものを楽しして・楽しく食べていただきたい」という願いから、新鮮でおいしい野菜を食卓にお届けする会社です。青果物流通業のリーディングカンパニーであるデリカフーズグループだからこそ、安全でおいしい最高品質の野菜のご提供を可能にしています。

■商品概要

商品名	八海山酒粕のまろやか野菜鍋
販売価格	1,680円（税込）
販売期間	販売開始：2026年1月5日（月）10:00～
保存方法	要冷蔵
お届け方法	ヤマト運輸（クール便）にてお届けします
賞味期限	到着日を含めて4日（一部地域の場合は3日）
販売先	楽彩オンラインショップ

会社概要

会社名：楽彩株式会社

所在地：東京都足立区六町4-12-12

代表者：大崎善保

◆RAKUSAI オンラインショップ（URL）<https://rakusai.shop/>

◆（親会社）デリカフーズホールディングス株式会社（URL）<https://www.delica.co.jp/>



《このリリースに関するお問い合わせ先》

楽彩株式会社 企画制作部：田村

Tel:080-7168-8905 Fax:03-6371-0889 E-mail:rakusai_pr@delica.co.jp

《お客様から商品に関するお問合せ先》

楽彩サポートセンター

Tel：0120-85-0831

（受付時間：月～金 10:00～17:00 土 10:00～13:00（日・祝除く））

E-mail：support@rakusai.shop（24時間受付）